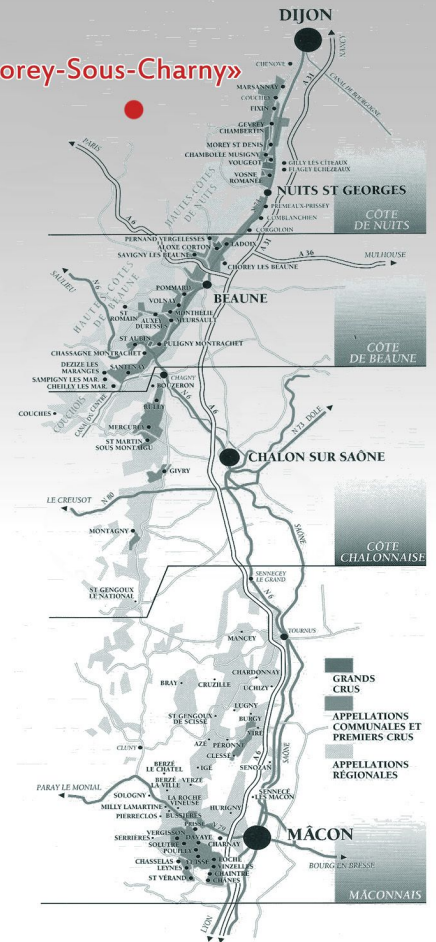


DOMAINE AURÉLIEN FEBVRE

EN APARTE

«Thorey-Sous-Charny»



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Selection parcellaire de vieilles vignes, en moyenne 70 ans. Le rendement est faible pour concentrer la vendange et permettre un élevage en fût neuf.

Vin naturel, dose très faible de sulfites.

DEGUSTATION

- Œil : robe jaune pale.
 - Nez : senteur de fruit a chair blanche tel la poire et de fleur blanche. En second plan, on trouvera des senteurs de « grillé »
 - Bouche : la bouche est ronde mais nerveuse. Ce vin est un équilibre entre la minéralité du terroir, les arômes du cépage et le grillé du fût de chêne.
- A essayer sur des fromages frais, des viandes blanches ou du poisson.

VIN BIO, MICRO PRODUCTION DANS UNE ZONE NATURELLE PRESERVEE.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Clay and calcareous soil

VINIFICATION / AGEING

Plot selection of old vines, around 70 years. Low yield to concentrate the grape harvest and allow a breeding in new oak. Natural wine, very low dose of sulphite.

TASTING

- Colour : pale yellow dress
 - Nose : scent of white flesh fruits such as pear and white flower. In the background, we shall find scents of "roasted"
 - Mouth : the mouth is round but nervous.
- This wine is a balance between the minerality of the country, the aromas of the vine and the grilled of the oak barrel. Good with fresh cheeses, white meats or fish.

ORGANIC WINE, MICRO PRODUCTION IN A WELL-PRESERVED NATURAL AREA.